



Deux lots de Carte jaune en bouteille. Carte jaune en magnum, vintage rosé 2004 et demi-sec ont été dégustés comparativement, le premier lot issu de la cage plongée en mer, le second provenant des crayères rémoises. Claire Hübner

EXPÉRIENCE

Quand la mer devient une cave

La maison Veuve Clicquot a enclenché, en 2014, un programme de vieillissement en mer. Il y a dix jours, elle menait une première dégustation comparative.



De gauche à droite au premier plan : Fabienne Moreau, responsable du patrimoine de Clicquot, Christian Ekström, plongeur et homme d'affaires, Ella Grüssner, sommelière sur l'île d'Åland, première à avoir certifié qu'il s'agissait de champagne en 2010, et Anders Näsman, l'autre plongeur ; derrière à gauche : Dominique Demarville, chef de cave de Clicquot, et Jean-Marc Gallot, DG de Veuve Clicquot. C.H.

Ce 21 juin, 13 h 20, sur l'île de Klobben, à 2 079 km de Reims. Les fameuses flèches Clicquot balisent cet ensemble de roches et de pins. La mer Baltique s'étend à perte de vue : le regard s'arrêtant ici et là sur les amas de roches de l'archipel des îles Åland. Le bleu du ciel se confond avec celui des eaux, en ce solstice d'été. On en oublierait presque se trouver en Scandinavie. Le mercure atteint les 23 degrés ; la canicule en France est bien loin. À quelques encablures de ce petit paradis en pleine nature, il y a sept ans, ont été découvertes 168 bouteilles de vin dans une épave à près de 40 mètres de fond, par les plongeurs Anders Näsman et Christian Ekström (lire par ailleurs). Ce même plongeur qui passera le coup de fil qui déclenchera tout, amenant jusqu'au large de Silverskär les experts de Clicquot. Après recherches et recoupements historiques, 47 bouteilles de vin sucré (à l'époque le champagne était dosé à 150 grammes de sucre par litre) seront identifiées « Clicquot ». Ouvrant dès lors un champ d'expérimentation inédit dans lequel s'est plongé avec enthousiasme Dominique Demarville, chef de cave de la maison depuis 2009.

EN CHIFFRES

- 47 bouteilles de Veuve Clicquot datant d'entre 1839 et 1841 sont découvertes en 2010 dans une épave au large de Silverskär, en mer Baltique.
- À 40 mètres de profondeur dans la mer Baltique est plongée en 2014 une cage comportant 350 bouteilles. Dans le même temps, dans les Crayères est constitué le lot témoin en cave pour étudier le vieillissement.
- Le 21 juin 2017 a lieu la première dégustation comparative entre ces deux lots. L'expérience durera 40 ans ; la dernière dégustation étant prévue en 2054.

Dans la cage immergée, la « Åland vault » construite par un Scandinave (lire par ailleurs), 350 flacons de Carte jaune (en bouteille et en magnum), de vintage rosé 2004 et de demi-sec. Température sous la mer : 4 degrés constants, en cave : 10 degrés. L'obscurité en mer est totale et le sel, 20 fois moins présent là que dans l'océan. En ce jour le plus long de l'année, se retrouve un petit groupe de sept journalistes et experts en vin internationaux dont certains étaient présents en 2014, les découvreurs scandinaves et l'équipe de Clicquot dont son dirigeant Jean-Marc Gallot et, pour la partie œnologique, Gaëlle Goossens, œnologue en charge du projet « Cellar in the sea » et Pierre Casenave, œnologue responsable développement innovation communication et sans oublier Stéphanie Marchand et Nicolas Le Menn, chercheurs bordelais étudiant le vieillissement qualitatif des vins de façon chimique (lire par ailleurs). Un sourire, une inspiration. Domi-

UNE EXPÉRIMENTATION MENÉE SUR QUARANTE ANS
Le 18 juin 2014, la maison a lancé un programme de vieillissement des vins comparatif, « Cellar in the sea ». Objectif : étudier sur le très long terme (dernière dégustation en 2054), l'évolution de vins plongés en mer Baltique à proximité de l'endroit de la découverte. Un deuxième lot, témoin, a été constitué dans les crayères rémoises.

UNE OPPORTUNITÉ POUR L'ÎLE d'ALAND

« Mais où se trouve Åland ? » Voilà la première question que l'ancien dirigeant de Clicquot, Jean-Marc Lacave, posa à Christian Eksirum lorsque le solide plongeur scandinave appela Clicquot pour évoquer sa découverte. Il faut dire que l'archipel, comptant près de 30 000 habitants, représente un tout petit point dans la mer Baltique, entre les côtes suédoises et finlandaises. À ce jour, cette province de la Finlande est la seule à disposer de son propre gouvernement autonome... mais la communauté parle suédois. « C'est une formidable opportunité de nous faire connaître du monde », assure le plongeur, également auteur, brasseur et investisseur dans un pub et une maison d'hôtes. En 2010, l'histoire avait commencé par une sortie en plongée entre amis, trouvant ces bouteilles dans une épave parmi 650, indiquée par un pêcheur local. Le dessin de l'ancre avait orienté la réflexion vers Juglar puis Clicquot, et Ella Grussner, sommelière d'Åland, fut la première à déceler dans ce vin sucré les qualités du champagne. La confirmation par les experts œnologues a ensuite accéléré l'histoire. Et les Scandinaves, loin d'être restés observateurs, se sont impliqués. Comme Sven Erik, propriétaire de l'île de Silverskär, qui a proposé le prototype de cage pour immerger les bouteilles. Avec ce projet en collaboration active avec Clicquot et le gouvernement, propriétaire de l'épave et des bouteilles (rattachées par la maison de champagne), Christian Eksirum espère bien développer le tourisme en mettant en avant cette découverte exceptionnelle. Un projet en ce sens est d'ailleurs en discussion avec le gouvernement.



En 2014, l'immersion de la cage à 40 mètres de fond. Alex Iry

30 000 euros

C'est le prix d'une de ces bouteilles Clicquot retrouvée dans l'épave du XIX^e siècle en 2010, emportée lors d'une vente aux enchères à Mariehamn en 2011.

3 QUESTIONS À...



DOMINIQUE DEMARVILLE
CHEF DE CAVE DE VEUVE CLICQUOT

« Ce bébé, on va le laisser évoluer »

Vous avez constaté plus de différences que ce que vous imaginez, pourquoi ? Je ne m'attendais pas à en avoir autant entre les bouteilles de Carte jaune et de vintage rosé. On retrouve aussi plus le style Clicquot dans les bouteilles vieillies en cave. Ce qui paraît logique et est rassurant. L'effet température (4 degrés contre 11 dans les crayères) et manque d'oxygène ralentit le temps.

Qu'est-ce que cela implique ? La question qui se pose est de savoir si cet effet réducteur du vieillissement en mer ne va pas devenir négatif, avec une bouche trop austère par exemple.

Qu'avez-vous ressenti lors de cette toute première dégustation comparative ? Il y a à la fois une sorte d'appréhension, « est-ce que le vin va bien vieillir ? » et une excitation car les choses se présentent bien. Ce bébé, on va le laisser évoluer. Ces vins font partie de la même famille mais ils vont avoir une éducation différente et auront forcément un caractère différent. C'est une mise en danger mais c'est passionnant.

D'AUTRES MAISONS ET VIGNERONS CHAMPENOIS TESTENT LA CAVE SOUS-MARINE



Les cages d'immersion des vins sont réparties au large d'Ouessant sur plusieurs milliers de mètres carrés. Carole Bignonnet-Amphion

Si l'aventure sous-marine de Clicquot reste unique par son histoire, l'expérimentation du vieillissement de bouteilles de vin dans les fonds marins avait déjà commencé. Par des viticulteurs d'autres régions immergeant leurs bouteilles dans les parcs ostréicoles ou dans l'océan. La maison Roederer avait tenté un essai en 2007/2008 dans la baie du Mont Saint-Michel pour Cristal. Brut premier mais aussi les autres marques de vins du groupe (Où, Pichon Lalande et Porto Ramos Pinto), en conservant un témoin.

En Champagne, depuis quelques années, une dizaine de vigneron et maisons ont fait appel à la société breiztoise Amphion, la seule en France voire « au monde », selon Denis Drouin l'un des trois fondateurs, à proposer une prestation de conservation de bouteilles en mer. Au large d'Ouessant, à 60 mètres de fond, sous la surveillance du Semaphore de la marine nationale, les trois associés d'Amphion, ingénieurs de formation et spécialisés dans les offshore et les fonds marins, ont trouvé un site idéal « en termes de température (entre 10 et 13 degrés, comme en cave, grâce à un brassage de l'eau permanent), d'obscurité totale, de sécurité (pas de vol, de nature du fond et de coactivité [par rapport aux activités de pêche par exemple]) ». « Nous nous sommes rendu compte qu'il y a très peu de sites éligibles. Celui qui se trouvait juste en face de nous, près de Brest était l'un d'eux. » N'y connaissant pas grand-chose en vin, Amphion a fait appel à des laboratoires spécialisés « pour établir un protocole comparatif ». « Nos clients ont également mis en place leurs propres analyses... » Il y a trois semaines, ils ont immergé deux nouvelles caissons de bouteilles de Champagne, du Bordaïas, de Bouigogne... Au total, plusieurs centaines ou milliers de bouteilles sous la mer par client.

Drappier, Leclerc-Briant, Hostomme, Heucq...

Pour l'expérimentation, « très rigoureuse », pour le marketing aussi. « Les clients veulent proposer un vin différent dans leur gamme mais aussi par rapport aux autres. » Avec ses concrétions marines, « la bouteille attire » Michel Drappier, du champagne Drappier à Urville, a démarré l'expérience en 2013, avec la SNSM (société nationale de sauvetage en mer) à Saint-Malo. « On avait d'abord essayé le vieillissement en altitude, à 1 500 m dans la fraîcheur des Alpes, mais ce n'était pas concluant à cause de la pression qui provoquait une perte de gaz. » Des clients, il est passé aux professionnels. D'abord à but caritatif. Ce qui est toujours vrai pour une partie des bouteilles immergées. Depuis 2014, c'est avec Amphion que la maison poursuit l'immersion de Carte d'Or, brut nature et grande vendée. Les premières ventes de ces bouteilles auront lieu en septembre à des prix forcément valorisés. Intégrant les 15 euros par bouteille immergée facturés par Amphion ainsi que « le transport, le coffret bois... c'est un autre produit ». « On croit à ce mélange terre/mer » qui protège si bien le vin. Le champagne Leclerc-Briant, Hostomme et le domaine Heucq se sont également lancés. D'autres Champenois conservent encore la surprise. Pour Denis Drouin, c'est réellement « le début d'une aventure incroyable ».



Les bouteilles trouvées dans l'épave au fond de la Baltique en 2010. Vini Åland



Cette aventure inédite, née d'une découverte dans une épave, permet de faire connaître ce site de la mer Baltique. Vini Åland

nique Demarville se sentait particulièrement ému de mener cette première dégustation comparative. Le vin allait-il être protégé ? Complètement différent de son pendant en cave ? « Nous avons goûté les vins il y a trois ans avant de les plonger. Je ne m'attendais pas à autant de différences », indique Dominique Demarville.

comparative, le premier constat réside surtout dans le ralentissement du vieillissement. Clicquot n'en est qu'aux balbutiements de son étude. D'autres ont déjà sauté le pas ailleurs dans l'océan (lire ci-contre) et la société Amphion. L'un des trois fondateurs, Denis Drouin, trouverait d'ailleurs intéressant de mener une comparaison entre un lot de bouteilles dans la Baltique et un lot immergé au large d'Ouessant, là où ils ont créé leur société. « En Baltique, il n'y a quasiment pas de marée (jeu des marées) tandis que nous en avons quatre par jours. Oui, je pense que la comparaison serait intéressante... » Un nouveau terrain de jeu peut-être pas aussi profond qu'à 20 000 lieues sous les mers mais Jules Verne aurait apprécié. ■

Dans les Vos du Mont, discussion réalisée par CLAUDE HUNNEBERGER/ClaudeSCHWEYER.

sur le web

LUNION.FR/LARDENNAIS.FR

RETROUVEZ NOS INFOS ET PLUS DE PHOTOS ET PLUS...

SUJVI SCIENTIFIQUE DU PROJET AVEC L'UNIVERSITÉ DE BORDEAUX

Nicolas Le Menn, thésard à l'université de Bordeaux, a choisi de plancher depuis 2015 sur « l'évolution lors du vieillissement des vins de réserve de la maison Veuve Clicquot Ponsardin. Impact et gestion œnologiques d'une contamination de la vendange par Botrytis cinerea ». Le projet « Cellar in the sea » est donc complètement intégré dans son objet de recherche, en lien avec Stéphanie Marchand, maître de conférence à l'université de Bordeaux. « L'idée est de suivre l'évolution chimique des vins, des arômes etc. C'est quelque chose qui nous intéresse particulièrement, commente Dominique Demarville. Et puis mener ce projet très technique a aussi quelque chose d'amusant. Quand on le mélange à l'expérience œnologique, c'est fabuleux. » De premiers résultats pourraient être livrés à l'automne.